

INS LA MAR DE LA FRAU

El blat i la seva cultura

Projecte de Recerca

4ºA



Chiara Di Nolfo Aiassa – Context Històric ; Contrast entre cultures

Marta Plens Però – Pintura ; Tradicions i Costums

Mikaela Depetris del Castillo – Context geogràfic ; Música



CONTEXT HISTÒRIC	4
Introducció	4
La morfologia del blat comú	4
Orígens i evolució.....	4
Comerç i producció actuals	5
Diferents conreus de cereals	7
<i>El blat dur</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>El blat polònic</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>El blat bojal</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>El blat comú</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
Malalties i Al·lèrgies.....	8
CONTEXT GEOGRÀFIC	9
El pa.....	9
Tipus de pa i el lloc on es fa.....	9
<i>El pa de soja</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Pa Rodó</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Rosca de Viena</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>El pa de patata</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Pa d'arròs</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Pa Nan</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
PINTURA	11
Pintura egípcia	11
L'art Romànic	12
El Romanticisme: Millet.....	13
Impressionisme: Monet.....	14
Postimpressionisme: Van Gogh.....	14
Pintura Contemporània: Pijuan.....	15
Bodegons	16
CONTRAST ENTRE CULTURES	17
Usos comuns	17
Usos en les diverses cultures.....	17
MÚSICA	19
Els Segadors, himne de Catalunya.....	19
La dansa de la mort	19
TRADICIONS I COSTUMS	21
Simbologia de la mort.....	21



Tradicions catalanes: el segar i el batre a pèl.....	21
L'ofici de pastisser	22
CONCLUSIÓ.....	24
BIBLIOGRAFIA	25
EL NOSTRE BLOG.....	29

INTRODUCCIÓ

La nostra proposta és millorar els coneixements del treball en grup, endinsant-nos en el tema del blat i tot amb que el relacionem vist des de diferents perspectives com a treball de recerca. Consta de quatre apartats, començant pel context històric, partint des de zero utilitzant moltes fonts d'informació. Explicant una mica la història, d'on prové, l'evolució etc., juntament amb les seves característiques, els tipus que hi ha i el seu comerç. També una mica d'explicació més especialitzada, com les malalties.

A continuació trobem el context geogràfic, explicant què és el pa, quins tipus hi ha i en quines parts del món es fa. Després d'això hi trobem la pintura, explicant en quines edats, ens quins quadres i els diferents artistes relacionats amb el món del blat, o inspirats en aquest. D'on sorgeix la pintura relacionada amb l'agricultura i els anys en que es basa. Un altre apartat, no més important, és el de contrast entre cultures, que ens parla sobre les diferents maneres en que es menja el pa o derivats a diferents llocs del món. Primer les costums comunes, com posar el pa en mig de la taula en uns àpats i segon els tipus de plats que es fan en les diferents cultures. Una mica de música, com per exemple l'himne dels segadors, i la dansa de la mort, costums de les nostres terres, i per acabar tenim l'apartat de tradicions i costums, parlant de les tradicions típiques que es fa amb el cereal, una manera especial de segar-lo i el típic ofici del senyor pastisser, amb els seus secrets sobre la cocció del pa i pastes.



CONTEXT HISTÒRIC

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Context Històric

Apartat: Primeres notícies.

Format: Escrit, explicat oralment i a partir d'il·lustracions de PowerPoint.

Introducció

El blat és un tipus de cereal, un dels tres grans més àmpliament produïts globalment, al costat del blat de moro i l'arròs, i el més àmpliament consumit per l'home de la civilització occidental des de l'antiguitat; a esta la base alimentaria dels pobles de l'Orient Pròxim i Europa. El gra del blat és utilitzat per fer farina, farina integral, cervesa i una gran varietat de productes alimentaris.

La morfologia del blat comú

- L'arrel de la planta té moltes ramificacions i facilita l'absorció d'aliments.
- La tija és una canya buida amb 6 nusos que s'allarguen a la part superior, assolint entre 0'5 a 2 metres d'alçada.
- Les fulles tenen forma linear, com una llança.
- L'espiga està composta per unes tiges centrals d'entrenusos curts, el germen sobresurt en un d'ells i en l'altre hi ha un floc de pèls fins. La resta del gra, anomenat endosperma, és un dipòsit d'aliments per a l'embrió.

Orígens i evolució

El Blat va sorgir a l'antiga Mesopotàmia els anys 7000-6000 a.C, les més antigues evidències arqueològiques del cultiu del blat vénen de Síria, Jordània, Turquia i Iraq. En ser cultivat per iniciativa dels éssers humans, va produir més cultiu que en estat salvatge i aquest fet va esdevenir una revolució agrícola anomenada Creixement fèrtil. Simultàniament es va desenvolupar la domesticació del bestiam, la quan cosa va permetre la formació de comunitats humanes més complexes. Més endavant la llavor



del blat va ser introduïda a la civilització de l'antic Egipte, iniciant-se així el nou cultiu a vall del riu Nil. Des d'aquesta zona es va estendre a les civilitzacions grega i romana. El nom "cereal", sorgeix de la deessa grega del pa i de l'agricultura, anomenada *Demèter* i per derivació llatina es va transformar en Ceres i d'aquí sorgeix la paraula.

Els molins i l'obtenció de la farina de blat per a la fabricació del pa, van sorgir molt més tard, a l'època clàssica de Grècia i Roma. El blat tenia, docs, el caràcter de recurs estratègic, com al segle XX, el petroli i al segle XXI, el gas natural.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Context Històric.

Apartat: Comerç i producció actuals.

Format: En PowerPoint, mostrant les gràfiques i explicació oral a partir del document escrit.

Comerç i producció actuals

Els cereals es cultiven pel seu gra, que és ric en midó i que serveix, bàsicament, per a l'alimentació humana i animal, però també té diversos usos industrials. Per a la nutrició humana, es tracta d'un producte que, a més del seu contingut energètic preeminent, té un nivell proteic notable i conté diversos minerals i vitamines.

Actualment, el gra de cereals destinats a l'alimentació animal, els pinsos, representen un 33% de la producció total arreu del món i és més de 40% en els països de la Unió Europea.

La transformació industrial dels cereals permet obtenir-ne cervesa i diverses begudes alcohòliques i, sobretot, extreure'n midó, del qual es deriva un nombre indefinit de productes. Després de collir el gra, resta, com a subproducte, la palla. L'interès de la palla és molt inferior al del gra, però la qualitat que se'n produeix i els diversos usos a què es pot destinar fan que es tracti d'un subproducte sovint molt valuós.



En les fotos que presentem , observarem ¹gràfiques sobre el comerç dels cereals més coneguts a Catalunya, a Europa i al Món començant des de l'any 1961 fins al 2005, expressant en tones x10-6.

A la primera gràfica podem observar que Catalunya, l'ordi és generalment el més produït, amb una igualació amb el blat l'any 1970 però amb crescudes notables entre els anys 1980 i entre el 1990 al 1995. El blat es manté mitjanament constant i la crescuda més notable és l'any 1965 produint 0.4 Tones x10-6.

La segona gràfica que representa Espanya, l'ordi segueix essent el més produït en comparació amb el blat l'any 1971 (aproximadament) i el 2005, amb 4 tones x10-6 els dos anys. El blat es manté en segon lloc, la crescuda més notable és l'any 2000 amb unes 7'5 tones x10-6 produïdes.

La tercera gràfica, la amb les dades mundials, podem observar que el blat, el blat de moro i l'arròs son els més produïts, mentre que l'ordi està en últim lloc. La crescuda més notable del blat és l'any 1995 amb unes 600 tones x10-6, del blat de moro l'any 2005 aproximadament unes 740 tones x10-6 produïdes i l'arròs l'any 2005 amb unes 610 tones x10-6.

Tenim una última gràfica que ens informa sobre les diferents consumicions dels cereals al món, a la Unió Europea, a Espanya, a la USA, a la Xina, a l'Índia i per últim a l'Àfrica. Les diferents àrees sobre les diferents consumicions són: el consum total, importacions netes, alimentació humana, alimentació animal, altres usos industrials i diverses. Les xifres en negreta es refereixen a kg/persona des dels anys 1999 al 2003 i el percentatge es relacionen amb el consum total.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Context Històric.

Apartat: Diferents Conreus.

Format: Mostra d'imatges en PowerPoint, explicació oral a partir del document escrit.

¹ Gràfiques extretes del llibre: 1. Cereals (Les plantes cultivades), autor: Miquel Pujol Palol.



Diferents conreus de cereals

Hi ha molts tipus de cereals, que es cultiven en tot el món. Ja que parlem del blat, explicaré els diferents blats que existeixen, amb les seves característiques i en quina part del món es cultiven.

El blat dur: és el més antic, amb espigues grosses. Pel seu alt contingut en gluten, és empleat per a la sèmola i pasta de sopa i també per barrejar-ho amb farina panificable. Es conrea des de la Península Ibèrica i Algèria fins a l'URSS i l'Índia en regions de clima sec.

El blat polònic: és conreat en la Península Ibèrica i en gran part de la regió mediterrània fins a Turkestan i Abissínia. Té les espigues voltades per llargues *bràctees escarioses*, les espigues són aplanades i amb tiges massisses, creix força però és de poc rendiment.

El blat bojal: és conreat a l'Europa meridional, a Abissínia i a Gran Bretanya. Presenta grans espigues, sovint ramificades, malgrat la qual cosa és poc productiu.

El blat comú: és el que produeix les farines panificades, és a dir, les farines amb les quals es fa el pa. Presenta un gran nombre de varietats, espigues blanques o roges, dures o toves. Dins del mateix grup hi ha també el blat esfercoc, conreat al centre i al nord de l'Índia, i el blat compacte, baix, d'espiga curta i densa amb les espigues petites. Es conrea al sud-oest d'Àsia, al sud d'Europa i als EUA. Produeix una farina pobra en proteïnes emprada en pastisseria.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Context Històric.

Apartat: Malalties que provoquen els cereals.

Format: Representació d'imatges en PowerPoint i explicació oral a partir del document escrit.



Malalties i Al·lèrgies

La malaltia més coneguda sobre els cereals és la malaltia celíaca. És un trastorn autoimmunitari i es defineix com una alteració de la mucosa de l'intestí prim associada amb una intolerància permanent al gluten, es a dir, una mescla de proteïnes present en els cereals com el blat, el sègol, l'ordi, la civada i els seus derivats. Té un fons genètic, és a dir, es pot transmetre de pares a fills. Si d'aquesta malaltia ens donem compte tard, podria afectar al nostre intestí severament. Sabem que hi ha diferents símptomes com per exemple dolor abdominal, diarrees i pèrdua de pes. Com a conseqüència, els celíacs basen el seu tractament en portar una dieta exempta de gluten, bé exclouent els aliments que el continguin, o substituint-los per aliments sense gluten. Malgrat això, és una tasca molt difícil, ja que aquesta substància es troba en molts aliments diferents i sols els metges poden afirmar que es pateix aquesta malaltia.

Això sí, no podem confondre la malaltia amb l'al·lèrgia, ja que la malaltia és més perillosa que una al·lèrgia. Hi ha proteïnes als cereals que fan que el nostre organisme reaccioni d'una manera, i a vegades, negativament. La farina o la avena poden causar al·lèrgia alimentària a qualsevol edat, i això succeeix perquè els cereals contenen proteïnes al·lèrgiques, les principals són les proteïnes de reserva i altres que protegeixen els cereals d'atacs de fongs, bacteris o insectes. Es considera que les globulines i les glutenines són els responsables de la hipersensibilitat immediata als cereals ingerits i alteren el nostre cos de la al·lèrgia manifestant-se amb una reacció.

Però no sols els humans podem patir malalties o al·lèrgies per cereals, també els mateixos cereals, concretament el blat pateixen malalties. Una d'elles es el corc de blat, que consisteix en un coleòpter de larves del qual, excaven galeries dins dels grans. No sols afecta al blat, també al blat de moro, sègol, causant-ne negatives conseqüències.



CONTEXT GEOGRÀFIC

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Context geogràfic.

Apartat: El pa.

Format: PowerPoint amb il·lustracions del blat i una mica d'explicació.

El pa

No necessàriament has de menjar pa per menjar cereals, també hi han altres tipus d'aliments com les galetes, les torrades, la pasta i fins i tot el cuscús. Tots aquests menjars hi ha introduïts alguns tipus de cereals.

El pa és un producte alimentari elaborat a partir de la cocció de la farina, barrejada amb aigua o llet i altres possibles ingredients. El pa pot ser elaborat amb llevadura i això es el que dona un aspecte pla i poc esponjós.

El pa no fermentat va ser fet per els Neolítics fa més de 12000 anys, es tractava de peces planes realitzades amb pasta escalfada amb pedres. Van ser els grecs el que van inventar el procés de fermentació. Abans el pa era considerat un aliment per treure la gana i per engreixar. Ara el pa és considerat com un aliment nutritiu i saludable.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Context geogràfic.

Apartat: Tipus de pa i el lloc on es fa

Format: PowerPoint amb il·lustracions de alguns tipus de pa.

Tipus de pa i el lloc on es fa

Al món hi ha molts tipus de pa, uns llargs, altres rodons, de diferents gustos, al món hi ha de tots els tipus. No a tot el món hi ha pa.

El pa, mai es deixarà de fer, ja que jo penso que quasi tots el menjars ara es menjen acompanyades per un tros de pa.

Per exemple aquí a cambrils és fan bastant tipus de pa, però el més conegut és la



baguet o barra de pa. És llarga i prima, amb una textura cruixent.

En altres països s'utilitzen els següents:

-El pa de soja s'obté de la mateixa manera que la resta de pans. No obstant això, s'elabora a través de la farina de soja, sola o combinada amb farina de blat. En cas de preparar només amb la primera, es tractaria d'un pa sense gluten, ideal per als que tenen malaltia celíaca

-Pa Rodó, és fa a Catalunya i és un petit pa abonbat. Molla esponjosa, de crosta durada i cruixent.

-Rosca de Viena és un pa elaborat a molt d'indrets de la península

-El pa de patata és un tipus de pa en el qual la patata reemplaça part de la farina de blat. Es cou amb diversos mètodes, incloent l'enforna't en una paella o graella, o en un forn. Pot portar llevat o no.

-Pa d'arròs: La farina refinada s'utilitza com un substitut de la farina d'altres cereals amb gluten per realitzar pa especials per persones amb intolerància al gluten.

-Pa Nan, consumit principalment en el centre i el sud d'Àsia (Índia, Afganistan, Iran, Bangla Desh ...), es coïa en un forn amb forma cilíndrica que treballa amb carbó vegetal. Però avui en dia es consumeix a tot el món, és un pa molt ric i suau.

Al continent Africà s'utilitza la sèmola de blat per fabricar el pa. de vegades oli d'oliva per obtenir pans, sovint plans o poc elevats en forma de coca. Podem citar el matlou, eltamtunt, el M'semmen...

Però a **Àsia** consumeixen diàriament pa, a més d'arròs i tallarines. El pa de molla, méstendre que a França, és el més consumit, especialment al Japó

A l'Índia i en els seus països veïns, es troba el famósnaan, pa pla a base de farina de blat i sense llevat. La seva variant més coneguda és el nan. Una altra especialitat és el chapati, una espècie de petit crep que serveix per acompanyar qualsevol plat.



PINTURA

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Pintura egípcia.

Format: PowerPoint, com a recurs. Cada diapositiva és d'una època o estil diferent, anirà acompanyat d'alguna música que la representi. La informació serà breu, i molt visual, mostraré les pintures més rellevants.

Pintura egípcia

Va ser la pintura típica de l'antic Egipte. És feia servir per pintar papirs, tombes de faraons o parets de temples. Una de les característiques principals és que no té preocupació per l'art o la tècnica. És tracta d'una escriptura, un conjunt de missatges destinats a aconseguir el favor dels déus fent representacions mitològiques, la vida d'ultratomba, la salvació eterna, etc.

En el blat...

En les pintures, s'hi trobaven representades escenes de les activitats quotidianes com la caça, la agricultura... La majoria hi sortia el blat com a collita principal a part de les importants celebracions de banquets, on també s'hi pot veure alguns aliments fets amb aquest cereal.

Gràcies a les pintures, podem extreure'n molta informació sobre el lloc, l'època i d'altres. Concretament amb el blat, podem veure que, a l'hora de conrear i fer les tasques agrícoles anaven acompanyats d'animals que els feien servir per a transportar, també es veu que les eines agrícoles empleades eren, la falç, l'arada i eines fetes de fusta.



Aquesta pintura ha estat trobada a la tomba de Menena. Estan representats uns homes transportant blat.



Pintura trobada al vestíbul de la tomba de Menna. Representa la collita del blat.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Romànic: Tapís de la creació i el beatus de Girona.

Format: PowerPoint, una altra època diferent. Explicaré les dos pintures, i posaré imatges de com són.

L'art Romànic

L'art romànic té lloc a l'Europa occidental, entre el segle X al XIII. El Tapís de la Creació tan com el Beatus de Girona, són dues pintures, exemples de l' art romànic. El Tapís de la creació, està situat a la catedral de Girona, és com un mosaic, on és representada la creació de l'univers. Destaquem que, als marges, es representen els mesos de l'any i les seves tasques agrícoles, una d'elles: el blat.

El beatus de Girona, és un antic manuscrit, va ser finalitzat l'any 975 i el 1078 va ser traslladat a la Catedral de Girona. Aquest també aporta pintures relacionades amb l'agricultura.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Romanticisme: Millet.

Format: Nova diapositiva amb pintures importants del pintor.



El Romanticisme: Millet

El romanticisme, és un moviment cultural i polític format a finals del segle XVIII.

Jean François Millet va ser un famós pintor nascut a Grunchy l'any 1814, després es va desplaçar a França. Va ser mort l'any 1875, per causes desconegudes. Era un expert pintant paisatges. Té una gran carrera professional, estudiada a París.

Amb el blat...

Millet, va fer una gran quantitat d'obres on és representaven camperols i grangers, situats en escenaris on hi havia camps de blat o altres cereals. Amb elles, volia transmetre una protesta social. A més a més, Millet, posseïa un profund sentit de la natura, ell mateix afirmava sentir en la natura més del que els sentits li donaven. Amb algunes obres va tindre crítiques ja que no eren gust de la moda Parisina en aquells temps.

Els seus millors quadres estan penjats a museus molt importants: com el de "Camperols treballant en el camp" o "Les Espigadores" situada en el museu del Louvre, Paris. En aquest últim, és poden veure representades tres dones recollint el gra del blat. Va tindre polèmica ja que els crítics no trobaven bé que tractessin als camperols com herois. Una altra pintura és "L' Àngelus", ara situada al museu Orsay de Paris.

Una altra obra important i relacionada és "El Sembrador" (1850) situat en el Museu de Belles Arts, a Bòston.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Impressionisme: Monet.

Format: nova diapositiva, explicaré breument en que es basa l' Impressionisme, també els trets més importants de la vida del pintor i en que es basa la seva pintura. Exposaré algunes de les seves pintures.



Impressionisme: Monet

L' Impressionisme és un moviment originat a França des del 1874 a 1886. Dins d'aquesta època entra Claude Monet, un pintor impressionista francès, nascut a Paris l'any 1840 i mort el 1926.

A mesura que el seu estil evolucionava, Monet buscava sovint una expressió artística més directa en les seves obres. Experimentava pintar-les on l'escenari fos un espai obert intentant buscar l'aparició de la llum del dia utilitzant colors brillants.

Amb el blat...

Millet, va pintar grans paisatges tots relacionats d'alguna manera amb el blat. Cada un d'ells, vist d'una perspectiva, època o lloc diferent. Per exemple, va dibuixar diferents pintures on es veien uns pilons de blat, en una obra l'escenari era hivern i en un altra significa la fi de l'estiu.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Postimpressionisme: Van Gogh.

Format: Nova diapositiva del PowerPoint. Representació de la imatge i explicació.

Postimpressionisme: Van Gogh.

El Postimpressionisme és el grup d'estils pictòrics de finals del segle XIX i principis del XX. Vicent Van Gogh, nascut a Holanda va ser un pintor postimpressionista.

Aquest cop, ens fixem en tan sols una de les moltes obres que ha fet. Aquesta s'anomena "Camps de blat amb corbs" pintada l'any 1890 i ara mateix situat a un museu d' Amsterdam.

Camps de blat amb corbs, s'hi transmet mort, suïcidi i malenconia. Hi ha representat: un cel amb tempesta, uns quants corbs, un camp de blat i tres camins.

Els corbs, sempre han sigut senyal de l'arribada de la mort. Van Gogh, en el quadre volia transmetre el que sentia. Amb la tempesta, s'adreçava a la seva trista vida, ja que



tenia molts problemes i de tota mena. Els tres camins, representen les tres sortides que tenia ell en aquell moment. L'últim element del quadre és el camp de blat

El 27 juliol 1890 Van Gogh, va sortir a un camp i es va disparar un tret a l'estómac. Va patir amb intensitat fins que l'endemà va morir acompanyat del seu germà, Theo. Aquest quadre és l'últim que va pintar abans del seu suïcidi.

Vicent Van Gogh, ho donava tot en les obres i expressava els seus majors sentiments. Fins i tot, en els seus últims dies abans de la mort.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Pintura contemporània.

Format: Nova diapositiva amb imatges de les seves pintures. Explicació breu de la biografia del autor i el que sent amb la pintura i concretament amb els camps de blat.

Pintura Contemporània: Pijuan.

La pintura contemporània és la que es troba en els segles XX i XXI.

“Joan Hernández Pijuan (Barcelona, 1931) és un pintor paisatgista. No en el sentit tradicional, per descomptat, perquè la seva pintura no és “fotogràfica” ni representativa. Els seus paisatges són sensacions de paisatge, com si hagués aconseguit sintetitzar l'ànima d'aquests espais conreats per l'home a través de petites indicacions que parlen d'un camí, d'una tanca, d'un arbre que destaca sobre la planura d'un camp sembrat”²

Pijuan, en una entrevista ens confessa que per a ell, pintar un camp de blat o qualsevol paisatge li transmet diferents sensacions. Admet que hi va sovint al camp, diu que quan hi passa per damunt, es sent totalment submergit. Aquestes sensacions, les transmet a la pintura.

En aquest cas, un camp de blat segat diu que li transmet un sensació de sensualitat.

² Així és presentat al pintor en la web “Barcelona metròpolis mediterrània”.



Joan Hernández Pijoan, mor el 28 de desembre a Barcelona l'any 2005. Més tard, la Generalitat de Catalunya va anunciar que tenia la intenció d'organitzar algun acte d'homenatge al pintor al llarg del 2006.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Pintura.

Apartat: Bodegons.

Format: PowerPoint amb imatges i explicació oral.

Bodegons

Què és un bodegó? Com podríem definir-lo?

Un bodegó és una pintura representada dins un espai tancat pel pintor. No és pinta qualsevol forma concreta, normalment es representen qualsevol, un o més objectes inanimats de la realitat quotidiana. És una tipus de pintura que ha tingut èxit des del barroc fins l'actualitat.

Amb el blat...

En la majoria d'aquestes pintures s'hi mostren aliments. La majoria són de fruites i altres productes relacionats amb el blat, com per exemple el pa, que és el que més apareix. També hi surten força espigues per decorar la pintura.

He triat els que més m'agraden per fer-se una idea: Bodegó amb neules de Lubin Baugin, bodegó d' Alberto Delmonte, i pastissos de Claude Monet entre molts altres ja que utilitzen el blat o els seus derivats com a protagonistes de l'obra.



CONTRAST ENTRE CULTURES

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Contrastos entre cultures.

Apartat: Usos de pa en diferents cultures.

Format: Usos comuns: representació d'imatges en PowerPoint i explicació oral a partir del document escrit. Usos en les diverses cultures: explicació oral a partir del document escrit, mostres de menjar i un vídeo informatiu de "Què Qui Com?".

Usos comuns

El pa sovint s'utilitza com a acompanyament a altres plats i és freqüent veure'l a la part central de la taula, de vegades en una panera apropiada per al seu ús, en general en llesques tallades just abans de servir-se. També el pa s'utilitza per incloure'n diversos aliments entre dues llesques. És el popular entrepà, que s'elabora amb pa de motlle i enmig sovint es posen, en general carns, així com determinades salses, amanides etc. Aquest tipus d'entrepans han de ser servits freds o calents. A la cuina, el pa ja sec s'acostuma a aprofitar en la seva forma ratllada i, d'aquesta forma, s'aconsegueix pa ratllat.

S'utilitza per arrebossar innumerables preparacions fregides, amb per exemple, les croquetes, el pollastre fregit, etc., que fonamentalment proporciona una textura cruixent. En certs tipus de menjars ràpids, entre altres, es pot trobar a les hamburgueses, els *frankfurts*, etc.

Usos en les diverses cultures

En Itàlia, el pa també es menja com aperitiu, representat en unes llargues làmines de pa dur, que sol acompanyar embotits. També apareix en diferents petits esmorzars com pugui ser el *ploughman's lunch*, un àpat fred anglès i a les tapes espanyoles. De vegades s'usa untat, com és el cas de les *fondues* a França, i a ingesta d'algunes sopes o salses. Altres variants tenen continguts oberts, com la pizza, que han tingut a la cuina italiana un origen en un pa pla denominat *focaccia* (pizza blanca). Altres exemples són el popular pa amb tomàquet català, el *cachopo* d'Astúries o l'*strammer max* a Alemanya.



Dins de la categoria de pans oberts en llesques hi ha els untats en el que s'escampa un aliment semi líquid sobre la superfície, com és el cas del paté. És molt freqüent trobar el pa als esmorzars en forma de llesques torrades al foc o en una torradora, a les quals s'afegeix melmelada i mantega fosa, en aquest cas en la majoria de cultures és freqüent, sobretot a Itàlia i Anglaterra.



MÚSICA

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Música.

Apartat: Els Segadors, himne de Catalunya.

Format: PowerPoint amb il·lustracions i la lletra de la cançó dels Segadors.

Els Segadors, himne de Catalunya

Els Segadors és l'himne nacional de Catalunya. Va ser creat a Catalunya a la Guerra Civil, al segle XVII. La lletra de la cançó explica que els segadors es van unir tots perquè els enemics no els poguessin derrotar, perquè no els traguessin la terra que tenien, volen dir que la unió fa la força i que si tots estan units ningú els derrotarà.

Sempre estaven units perquè els enemics no conquereixin les seves pròpies terres.

Es a dir dos o més persones que interactuen, són independents i s'han unit per assolir els seus objectius en comú, ajudant-se els uns dels altres sense cap por, i que puguin superar tots els obstacles. Gràcies a la llei del Parlament de Catalunya el 25 de febrer de 1993, Els Segadors va ser declarat l'himne nacional de Catalunya.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: La dansa de la mort.

Apartat: Música.

Format: PowerPoint amb un vídeo de la cançó de la dansa de mort.

La dansa de la mort

Es una dansa que es fa a la comarca de Girona a un petit poble que es diu Verges, on tots els anys es realitza la Dansa de la Mort. Aquesta celebració rescata una antiga tradició de l'Europa medieval, la Dansa de la Mort era considerada com una dansa macabra que representa la igualtat de tots. Aquesta representació torna a succeir al segle XIV, quan la pesta negra va arribar a Verges i això va ser considerat com un càstig diví per als pobladors del lloc a causa de la seva poca inclinació a la religió, els



supervivents van ser els que van iniciar aquest costum com una representació del destí de l'home davant la mort. Llavors cada Dijous Sant a la nit es fa aquesta representació considerada com una de les mostres més importants del teatre tradicional català. En finalitzar la desfilada dels legionaris romans i la representació de la vida de Crist, s'inicia la processó de la Passió. Es disfrasen cinc persones d'esquelets que recorren els carrers portant la dalla, dos plats amb cendres, un rellotge sense busques i un estendard, tot això ens fa recordar que l'hora final va a arribar per a tothom



TRADICIONS I COSTUMS

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Tradicions i costums.

Apartat: Simbologia de la mort.

Format: PowerPoint acompanyada d'explicació oral.

Simbologia de la mort

-Que té a veure el blat en la mort i resurrecció d'un ésser?

El blat és un símbol de Crist claríssim que fa referència a la mort i resurrecció. En aquesta qüestió cal creure-hi o no. Els cristians, han fet servir el blat per donar exemple i demostrar que tots morim i ressuscitem. El blat neix del fons de la terra com els éssers venim d'un fons obscur. Al final de la vida, el destí farà que ambdós tornin al mateix lloc d' on procedeixen, per després tornar a nàixer.

Per als cristians, segons la paraula de Déu, el blat, seguit d'altres productes i objectes, ens permet explicar maneres de representar la resurrecció.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Tradicions i costums.

Apartat: Tradicions catalanes: el segar i el batre a pèl.

Format: PowerPoint amb imatges que han penjat els segadors al bloc i explicació oral.

Tradicions catalanes: el segar i el batre a pèl

Ens endinsem en el món de les festes i tradicions catalanes que tenen a veure amb el blat. Concretament parlarem d'una tradició localitzada a Vic hi participen una colla de segadors, anomenats segadors de malla.

Un grup d' ells ens expliquen en un bloc en que consisteix aquesta tradició:



“El diumenge 23 de novembre, una colla de gent es va aplegar a la punta d'un camp, anomenat el Camp Gran de la Fàbrica, per veure una activitat que fa quaranta o cinquanta anys que no es practica: sembrar a mà. Els pagesos van assellonar, per marcar el tros que s'havia de sembrar. Després, es repartiren la mitja quartera assellonada sembrant a mà, i duent a sobre la senalla. Tot el tros quedà ben aplanat. Els terrossos, aixafats. Fins i tot, no es van pas descuidar de fer la vora cap a finals de febrer de l'any propinent per herbejar amb l'aixadell, i segar pel juny”³

La tradició és una manera de recordar vells temps quan encara no hi havia màquines, ni estris per treballar còmodament. També és interessant ensenyar-ho als més petits per què es facin una idea de com eren els temps abans.

Tema: El blat i la seva cultura.

Subtema: Tradicions i costums.

Apartat: L'ofici de pastisser

Format: PowerPoint amb imatges relacionades amb la feina del pastisser.

L'ofici de pastisser

L'ofici de pastisser no és una feina nova, ja fa molts segles que existeix, ja que sempre hem necessitat dolços, per acabar els grans banquets, per esmorzar, o simplement perquè ens vénen de gust. Sabem que la pastisseria catalana és una de les més antigues d'Europa, En els receptaris medievals apareixent, menjars que encara trobem ara: el menjar blanc, la crema, els flaons i flaones, les crestes o pastissos, les coques i cócs, les 'tortes' i tortades i els torrons.

Aquesta feina sorgeix de l'ofici de forner, aquests es dedicaven a fer pa i altres especialitats com pastissos, galetes.... Després es van convertir en dos tipus de feines. Els pastissers, treballen tots els dies de l'any destacant festius que és quan tenen més feina, ja que per exemple al Nadal preparar tortells de reis, torrons, per pasqua les mones....

³ Explicació cercada del seu propi blog: Segadors de malla.



Esta claríssim, que la feina té a veure amb el blat, ja que l'element essencial és la farina tan com el sucre o d'altres.

No és una feina fàcil, ja que a la gran majoria, els toca treballar de nit per què de bon matí, estigui tot a punt per vendre. Estic segura, que la feina del pastisser no s' exhaurirà mai, ja que els dolços són una delícia que agrada gairebé a tothom.



CONCLUSIÓ

Les nostres expectatives s'han complert. A demés de créixer com a grup, els nostres pèssims coneixements sobre el tema s'han anat aprofundint fins al punt de poder explicar-ho sense problemes.

Podem dir, que em conegut el blat des de sis aspectes diferents, des dels diferents tipus de blat com la quantitat de pintures que hi han relacionades o la seva evolució i les tradicions més llegendàries.

Em après que del cereal surten una gran quantitat d'aliments i que, en cada cultura el fan servir d'una manera diferent. El pa, generalment el producte extret del blat més universal, ens em trobat de grans tipus i formes que desconexíem.

El blat com tot, té les seves coses bones i d'altres que no ho són tant, com les diferents malalties o al·lèrgies relacionades. En lo positiu, coneixem el treball dels pastissers, que partint d'aquest cereal, poden fer altres aliments deliciosos. Endinsant-nos en la religió, el blat és un símbol de la resurrecció i de la mort i barrejant-ho amb la música i el folklore, obtenim la dansa de la mort típica al Gironès.

A Catalunya, el blat és essencial i pren protagonisme. No tan sols, per ser cultivat en grans parts del territori, sinó també perquè ens representa com a himne internacional anomenat " Els segadors".

El blat és tot un món que val la pena conèixer, no és limita a ser un simple cereal, a partir de ell se'n pot treure molt de profit, i encara que no ens donem conte es un element principal en la nostra vida quotidiana.



BIBLIOGRAFIA

Context Històric

Primeres notícies:

- <http://wapedia.mobi/ca/Blat>
- <http://www.20minutos.es/noticia/212841/0/Blat/mostres/antigues/>

Comerç i producció actuals:

- Llibre: 1. Cereals (Les plantes cultivades), autor: Miquel Pujol Palol.
- Gran Enciclopèdia Catalana / Número 5.
- <http://ekonomicus.com/2010/09/24/pujada-del-preu-del-blat-consequencies-per-a-tots/>

Diferents conreus:

- Gran Enciclopèdia Catalana / Número 5.

Malalties que provoquen els cereals:

- http://www.balearsnews.es/index.php?option=com_content&view=article&id=2544:nov-es-varietats-de-blat-aptas-per-a-celiacs&catid=60:vis-a-vis&Itemid=124
- http://www.aepnaa.org/Alimentos/alergia_cereales.html
 - <http://www.naaf.no/es/Informacion-sobre-asma-EPOC-alergia-y-eczema/Mat/Informacion-util-sobre-alergia-al-trigo/>

Contrast entre cultures

Usos de pa en diferents cultures:

- <http://wapedia.mobi/ca/Blat>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Pan>



Context geogràfic

El pa.

- <http://www.botanical-online.com/pan.htm>

En aquesta pàgina hi ha molta informació sobre el pa la història del pa, les seves característiques amb fotografies que fan d'exemple.

Tipus de pa

-<http://www.cuinant.com/paindex.htm>

Explica tots els tipus de pa i també conté algunes il·lustracions

Música

La dansa de la mort.

-<http://www.diariodelviajero.com/espana/la-dansa-de-la-mort-o-danza-de-la-muerte-de-verges>

En aquesta pàgina hi ha informació sobre la dansa de la mort, la seva explicació amb una fotografia interpretant la dansa de la mort.

Els Segadors.

-<http://www.xtec.es/~aguiu1/socials/segadorsvercioactual.htm>

En aquesta pàgina hi ha la lletra de la cançó dels segadors amb diferents versions català.

Pintura

- Ús comú: <http://ca.wikipedia.org/wiki/Portada>

Pintura egípcia:

- <http://personales.upv.es/jquiles/viajes/egipto/luxor2.htm>

<http://antigoegito.org/wp-content/uploads/2010/11/agricultorestumbademenna.jpg>

Informació:



-<http://www.profesorenlinea.cl/artes/pinturahistoria.htm>

http://www.turismoyarte.com/continentes_del_mundo/africa/egipto/egipto2/egipto154.htm#18

-http://es.wikipedia.org/wiki/Pintura_del_Antiguo_Egipto

Romànic: Tapís de la creació i el beatus de Girona

-<http://www.moleiro.com/es/beato-de-liebana/beato-de-girona-beato-de-liebana.html>

-<http://www.xtec.cat/~fchorda/ee6/18/index.htm>

Romanticisme: Millet.

-<http://www.epdlp.com/pintor.php?id=310>

-http://ca.wikipedia.org/wiki/Jean-Fran%C3%A7ois_Millet

Impressionisme: Monet

-<http://www.epdlp.com/pintor.php?id=315>

Postimpressionisme: Van Gogh

-<http://arte.observatorio.info/2008/05/campo-de-trigo-con-cuervos-vincent-van-gogh-1890/>

-<http://www.epdlp.com/pintor.php?id=396>

Pintura contemporània: Pijuan.

-http://www.bcn.es/publicacions/b_mm/bmm61/bmm61_rb82.htm

-http://ca.encydia.com/es/Pintura_contempor%c3%a0nia

Bodegons

-<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>

Tradicions i costums

Simbologia de la mort

-<http://www.diocesisdecanarias.es/preguntarespuesta/biblia/021c4c97940a8f107.html>



Tradicions catalanes: el segar i el batre a pèl.

-<http://segadorsdemalla.blogspot.com/>

L'ofici de pastisser

-<http://www.fornersipastissers.com/lofici-de-pastisser>

<http://www20.gencat.cat/portal/site/culturacatalana/menuitem.be2bc4cc4c5aec88f94a9710b0c0e1a0/?vgnextoid=79c0ef2126896210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=79c0ef2126896210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=detall2&contentid=3fdd161da99d7210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD>



EL NOSTRE BLOG



(Portada)




(Alguns apartats)

-Tradicions i costums





El segar i el batre a pèl.



Els endinsem en el món de les festes i tradicions catalanes que tenen a veure amb el blat. Concretament parlarem d'una tradició localitzada a Vic, i participen una colla de segadors, anomenats segadors de mala.

Un grup d'ells ens expliquen en un bloc en que consisteix aquesta tradició:

"El diumenge 23 de novembre, una colla de gent es va aplegar a la punta d'un camp, anomenat el Camp Gran de la Fàbrica, per veure una activitat que fa quaranta o cinquanta anys que no es practica: sembrar a mà. Els pagesos van assolonar, per marcar el tros que s'havia de sembrar. Després, es repartiren la mitja quartera assolonada sembrant a mà, i duent a sobre la senalla. Tot el tros quedà ben aplanat. Els terrassos, aixafats. Fins i tot, no es van pas descuidar de fer la vora cap a finals de febrer de l'any propiament per herbejar amb falçadell, i segar pel juny."

Trabo que és un tradició, que no s'hauria de perdre mai. És una manera, de recordar vells temps, quan encara no hi havia màquines, ni estris per treballar còmodament. També és interessant ensenyar-ho als més petits, per què es fa una idea de com eren els temps abans.

Enviat per Marta Plens a 22:59

Etiquetes de comentar: Marta Plens

O comentaris:

Chiara Di Nello (P)
Contexte històric (1)

Contrastos entre cultures (1)
Marta Plens (1)
mikaela depretis (1)

Fitxa de dades personals
Chiara Di Nello
Marta Plens

Seguidors
Segueix
Seguidors (20)

Pàgines de l'Institut
Moode de les Nar de la Frau
La fàbrica
Biblioteca de llengua
Biblioteca de los de 4^a

Arxiu del bloc

dilluns 14 de març de 2011

Simbologia de la mort.



-Que hi te a veure el blat en la mort i resurrecció d'un esser?

-Segons la teologia medieval, el blat és un símbol de Crist claríssim que fa referència a la mort i resurrecció. En aquesta qüestió cal creure-hi o no. Els cristians, han fet servir el blat per donar exemple i demostrar que tots morim i resuscitem. El blat neix del fons de la terra com els éssers venim d'un fons obscur. Al final de la vida, el destí farà que ambdós tornin al mateix lloc d'on procedeixen, per després tornar a néixer.

Per als cristians, segons la paraula de Déu, el blat, seguit d'altres productes i objectes, ens permet explicar maneres de representar la resurrecció.

Enviat per Marta Plens a 23:12

Etiquetes de comentar: Marta Plens

1 comentaris:

-Contexte històric/Contrast entre pintures

Una mica d'història



El blat és un cereal bàsic per a la civilització: el seu cultiu està emparentat amb la història de l'antiguitat i de la modernitat. I és utilitzat principalment com la base de farines per fabricar un aliment essencial, el pa.

A Internet la recerca del blat ràpidament desplega llocs web que ens parlen de la seva transcendència. És, per començar, la matèria primera del pa en gran part del món. Els seus historiadors afirmen que va ser cultivat pels éssers humans fa 10.000 anys.

I en el lloc web del blat són definitius: "El blat és la planta més àmpliament conreada del món. El blat que creix a la Terra pot fins i tot superar la quantitat de totes les altres espècies productores de llavors, silvestres o domesticades. Cada mes l'any una collita de blat madura en algun lloc del món. És la collita més important dels Estats Units i el Canadà i creix en extenses zones en gairebé tots els països d'Amèrica Llatina, Europa i Àsia".

A l'est de l'Iraq, s'han trobat grans carbonitzats de blat de més de 6.000 anys d'antiguitat.

El blat, igual que altres cereals com l'arròs a Àsia o el blat de moro en certes zones d'Amèrica Llatina, va ser un detonant essencial de les civilitzacions.

La gran virtut del gra de cereal que coneixem com blat és que pot ser mòlt, una tasca que es va realitzar des de l'antiguitat amb morters de pedra i que va tenir el seu moment més romàntic en els molins de vent.

En l'actualitat el blat és un aliment fonamental per la humanitat, que depèn de consum en gran part de la superfície del planeta. Potser per aquesta raó la seva taxonomia és objecte d'estudi, i els investigadors analitzen les millors maneres de conrear. La Organització de Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), destaca la seva importància com a nutrient de la humanitat.

Usos en les diverses cultures



En Itàlia, el pa també es menja com aperitiu, representat en unes llargues làmines de pa dur, que sol acompanyar embotits. També apareix en diferents petits esmorzars com pugui ser el *ploughman's lunch*, un àpat fred anglès i a les tapes espanyoles. De vegades s'usa untat, com és el cas de les *fundues* a França, i a ingesta d'algunes sopes o salses. Altres variants tenen continguts oberts, com la pizza, que han tingut a la cuina italiana un origen en un pa pla denominat *focaccia* (pizza blanca). Altres exemples són el popular pa amb tomàquet català, el *cachopo* d'Astúries o l'*strammer max* a Alemanya.

Dins de la categoria de pans oberts en llesques hi ha els untats en el que s'escampa un aliment semi líquid sobre la superfície, com és el cas del paté. És molt freqüent trobar el pa als esmorzars en forma de llesques torrades al foc o en una torradora, a les quals s'afegeix melmelada i mantega fosa, en aquest cas en la majoria de cultures és freqüent, sobretot a Itàlia i Anglaterra.

Foto: http://www.wikipedia.com/wiki/Ploughman's_lunch#/media/File:Ploughman's_lunch.jpg


Enviat per Chiara a 23:20

Etiquetes de comentar: Chiara Di Nello



-Context geogràfic

Altres pans.



Pan de trigo: Un dels més utilitzats en la actualitat, s'obté apartir de farina de blat, que gracies al gluten surt un pa mes sabros.

Pan Centeno: És molt utilitzat als països del nord per que el centeno es un cereal que resisteix més als climes freds. Aquest pa es va utilitzar a l'edat mitjana per que aquest pa és molt paregut al "pan de trigo", ja que conté també molt gluten. El pa de centeno integral es fica ranci amb molta facilitat.

Pan de cebada: Tipus de pa que es va utilitzar en l'antiguitat, fins que els romans el van reemplaçar per el "pan de trigo". Als països Occidentals la cebada no contenia gluten, s'utilitzava per alimentar les vaques, producció de cerveza... Moltes vegades es dica cebada a la pasta del pa de blat per incrementar l'acció de llevadura.

Pan de alforfó: També es diu blat negre. Les semilles s'utilitzen com si fosin semilles de cereals. Es pot cuinar o triturar per obtenir la farina. La farina formada per aquestes semilles s'utilitza en països de l'Est, especialment en Rússia i Japó per l'elaboració del pa. Aquest pa no conté gluten.

Context Històric (5)

Contrastos entre cultures (1)

Marta Plens (9)

mikaela.depetris (6)

Fitxa de dades personals

Chiara Di Nolfo

Marta Plens

Seguidors

Segueix

Marta Plens Connecta de Google

Seguidors (20)

Ja en sou membre? [Inicia la sessió](#)

Pàgines de l'Institut

Moodle de IES Mar de la Frau

La barcada

Bitàcora de lengua

Bitàcora de los de 4º

Arxiu del bloc


▼ 2011 (25)

▼ març (2)

Altres pans.

-Pintura i dansa

Impressionisme: Monet




(Piles de blat, Monet)

L'Impressionisme:
"Moviment pictòric nascut a França que es va manifestar sobretot, de 1874 a 1886 i que va marcar la ruptura de l'art modern amb l'academisme."


Claude Monet va ser un pintor impressionista francès, nascut a París l'any 1840 i mort el 1926.

La seva biografia indica que, a mesura que el seu estil evolucionava, Monet transgredia sovint els convencionalismes artístics tradicionals en benefici d'una expressió artística més directa. Els seus experiments a l'aire lliure es feien cada vegada més audaçs, buscant la reproducció de la llum del dia per mitjà d'una aplicació lliure de colors brillants.

Una de les obres més importants és el disseny prop de Vétheuil fet en el 1881 ara mateix situat en el Museu Thyssen-Bornemisza a Madrid. No hi ha relació amb el blat.



Dansa de la Mort



La dansa de la mort és molt original. Fa molt de temps que es practiquen aquestes danses, són tradicions molt antigues i es fan per tota Europa.

És un macabre espectacle que es va desenvolupar a la literatura europea, procedent de França. El tema de la mort va dominar la baixa edat mitjana, i enfront d'ella no havia resignació cristiana, sinó terror davant la pèrdua dels plaers terrenals. Presenta, d'una banda, una intenció religiosa: recordar que els gaudis del món són caducs i que cal estar preparat per a morir cristianament; d'altra banda, té una intenció satírica al fer que tots caiguin morts, amb independència de la seva edat o la seva posició social, pel poder igualador de la mort.

Es feien i es representaven per donar el significat de que tots som iguals

Jo penso que aquesta dansa es continuarà fent durant molts anys més, ja que és molt antiga i tradicional.

Escrit per Mikaela Depetris a 20:25

[Escriu un comentari](#) [Escriu un comentari](#) [Escriu un comentari](#)

Chiara Di Nolfo (9)

Context Històric (5)

Contrastos entre cultures (1)

Marta Plens (9)

mikaela.depetris (6)

Fitxa de dades personals

Chiara Di Nolfo

Marta Plens

Seguidors

Segueix

Marta Plens Connecta de Google

Seguidors (20)

Ja en sou membre? [Inicia la sessió](#)

Pàgines de l'Institut

Moodle de IES Mar de la Frau

La barcada

Bitàcora de lengua

Bitàcora de los de 4º

Arxiu del bloc

▼ 2011 (25)

▼ març (2)

Altres pans.